



春木山

企画展 只見の天然資源とその利用



凍ん餅



イズシ



かじご焼き



ヒロロ細工



企画展 「只見の天然資源と その利用」にあたって

只見は奥山に位置する。周囲は1000m前後の山々に囲まれ、平坦地は只見川、伊南川およびその一部支流に沿った氾濫原、河岸段丘に存在するのみである。人々は、このわずかな平坦部に集落をつくり、周囲に田畑をつくり耕し、農業を基盤とした生活を営んできた。こうした地域の生活を支えるものとして、周辺の山林原野、河川からの天然資源は重要な役割を果たしてきた。住民の煮炊き、暖房の原料は、周辺の森林から採取される木材（薪炭）であり、山菜・きのこ類は、重要な食糧源となり、川を遡上するサケ、マス類、そして狩猟により捕獲されたクマやカモシカなど大型野生動物は重要なタンパク源となる。住居の建築や修理の材料も、農業資材も、周囲の山林原野から得てきた。いわば全ての生活資材・食料・燃料が天然資源に依存してきたと言っても過言ではない。

したがって、歴史的に只見地域に住む人々は、こうした天然資源を巧みに利用し、また、それらに深く依存して生活してきたと言えるだろう。また、こうした資源が多雪という自然環境によって育まれてきたことも忘れてはいけない。

今回、只見町が実現したユネスコMAB計画の生物圏保存地域（ユネスコエコパーク）は、こうした自然環境とそれをよりどころとした地域の生活・文化が評価されたことで実現したものである。しかし、こうした独自の発展を遂げた生活・文化も、社会経済の現代化に伴い、急速に失われつつあるのが実状である。現在、只見町は、ユネスコエコパークの制度を活用した地域振興に取り組んでいる。それは、まさしく、只見の豊かな自然環境と生物多様性を守りつつ、そうした環境や自然を持続可能な形で利活用し、地域の社会経済的な発展を目指すものである。したがって、天然資源の伝統的かつ持続的な利用は極めて重要な課題である。

今回の企画展では、只見の天然資源とその利用に焦点をあて、改めて人々との関わりを考えてみたいと思います。



食釣
する

イワナ漁と利用法

イワナは河川上流部、低温水に棲むサケ科の魚類である。日本列島には数種類のイワナの仲間が分布するが、只見地域にはイワナの地域変種ニッコウイワナが生息していた。しかし、現在では、こうした在来イワナは、耐病性を持ち、成長の早い品種改良されたイワナ（放流イワナ）に置き換わっている。

イワナの漁は、主に3種類ある。一つは釣りで、疑似餌（毛バリ）を使ったものが一般的である。もう一つがヤス（モリ）を使った突き漁で、川の淵などに潜って行われることもあった。さらに初秋、産卵期に遡上するイワナをドウを設置して捕獲するものである。

こうして捕獲したイワナの多くは、直接、焼き魚として食されるほか、燻製にして保存した。このほか、珍しい利用法としては、イズシとして漬け込み、食べることもある。ウグイが使われ始めたのは近年になってからであり、それまでは主にイワナやカジカが使われていた。



ニホンミツバチ用に設置された巣箱

只見地域には、天然林が多く残され、蜜源植物の資源量も多い。その主要な蜜源植物は、トチノキであり、クリ、シナノキ、ハリギリなどである。このほか、この地域に広く栽培されているソバも重要な蜜源となっている。春先、トチノキの花が咲く時期になると、たくさんの養蜂箱が蜜源付近（この場合はトチノキ林周辺）に設置され、盛んに採蜜が行われる。これが奥会津地域の代表的な養蜂の姿である。この他クリの蜜を集めることはあるが、品質面で落ちるとされ、また、クリの蜜は酔うとのことで、主に薬用として用いられる。ソバ蜜も、黒く粘り気があることから、あまり好まれないようである。

こうした蜜の採取は、現在は主にセイヨウミツバチによって養蜂箱を使って行われるのが一般的である。しかし、日本には伝統的に在来のニホンミツバチを使った養蜂も行われている。ニホンミツバチは小型で、採蜜量も少なく、神経質で扱いづらいことから、近年ではほとんど行われなくなった。しかし、最近、その伝統養蜂が見直され、ニホンミツバチを使った養蜂もわずかながら行われるようになってきている。ニホンミツバチは特定の蜜源植物に偏らないことから、その蜜はいろいろな花の蜜が混じってしまう。こうしたことからニホンミツバチの蜜は「百花蜜」と呼ばれる。

養蜂はいたって簡単で、くり抜いた丸太に蓋を付け岩の下とか、樹上、日当たりのよい林縁部に設置しておくだけである。ここに分蜂した集団が住み着き、蜜を集める。これを人為的に分蜂し、集団を大きくして、養蜂を行う。しかし、最近は、クマがこれらの巣を狙って出没し、養蜂箱を荒らす事例が多くみられ、養蜂を困難にしている。

集める
飼う

養蜂



刈り
積む

緑

肥

かつて、化学肥料が使われなかった時代、すべての農業用肥料は緑肥と、敷ワラと家畜（牛馬）の糞尿から作る堆肥であった。今日、只見においては家畜を使った堆肥生産はほぼ途絶えてしまったが、緑肥の生産は細々と行われている。

その生産方法は独特で、縦横2m×1.5m、高さ0.5mほどの木枠に、道端や田畑の畦で刈り取った雑草を放り込んでいく。田畑への道や道端を刈り払うたびに、その雑草を注ぎ足し、時として余ったり腐ったりした野菜も加える。これは「コエニュー」と呼ばれる。その時期は、雑草の刈り払いの時期、すなわち初夏から真夏にかけてである。こうして重ねられた雑草は高温の下で発酵し、緑肥として熟成する。主だった雑草は、ススキとヨモギであるが、それ以外でも種類は問われないようだ。

緑肥は、時間の経過とともに発酵し、沈降してゆく。そして、雪が降り、この緑肥だめは雪に埋もれて冬を越す。こうしてできた緑肥は、翌年、農作業が始まる時期に、畑にすき込まれ、肥料となる。緑肥が化学肥料の支配的な今でも利用される理由は、こうした緑肥が野菜の成長や味にとって良いと信じられているためである。実際、農薬を使用しなければ、健康で環境にやさしい有機農業そのものである。